KUNDENZEITUNG DER KELTEREI WALTHER – **GESUNDE OBSTSÄFTE SEIT 1927** **HERBST 2021**

SAFT PRESSE

THEMEN DIESER AUSGABE: Rosenwerk – Ein Werkstattparadies für alle: Seite 2 | **Universitätsschule** – Erprobung alternativer Lernmethoden: Seite 4 | **Gewinnspiel** – Kreuzworträtsel lösen und tolle Preise gewinnen: Seite 6 | **Neue Boxen** – Drei Getränkesorten in frischem Gewand: Seite 8

Wie heilsam ist die Natur?

Waldbesuche haben messbare Auswirkungen auf den menschlichen Körper. Kann der Wald deshalb zum Ort der Heilung werden? In Japan jedenfalls ist die Kraft der Natur längst Teil therapeutischer Maßnahmen.

Dass ein Waldbesuch Menschen gut tut, ist keine Neuigkeit. Seine heilsame Wirkung scheint jedoch größer als gedacht und könnte der Medizin neue Impulse geben.

In der japanischen Volksmedizin spielt der Wald seit vielen Jahrzehnten eine große Rolle: Shinrin Yoku – das Waldbaden – wird dort nicht nur als der bloße Waldspaziergang von A nach B verstanden, sondern als das bewusste Wahrnehmen der Natur mit allen Sinnen. Mittlerweile hat der Trend zum Waldbaden auch Europa erreicht – und es steckt doch mehr dahinter als eine bloße Modeerscheinung. Denn dass der Aufenthalt im Wald positive Effekte auf den Körper und die Psyche von Menschen hat, ist bereits mit verschiedenen wissenschaftlichen Studien belegt worden. Stressabbau durch Waldbesuche lässt sich z. B. durch einen ruhigeren Herzschlag und niedrigeren Blutdruck messbar nachvollziehen. Kann der Gang „zurück zur Natur“ also der Schlüssel zu besserer Gesundheit sein?

Lesen Sie weiter auf Seite 5

Lohnmost

Äpfel und Quitten können jetzt wieder gegen Saft in der Kelterei eingetauscht werden.

Seite 3

Smartes Leihen

In den virtuellen Zweigstellen öffentlicher Bibliotheken finden Nutzer E-Books und mehr.

Seite 6

Alfred Nobel

Der schwedische Erfinder des Dynamit hat auch in Sachsen seine Spuren hinterlassen.

Seite 8

»Wir sehen, was wir sehen wollen –

und wir lehnen die Fakten ab, die unsere Identität gefährden.«

(Tim Harford, englischer Ökonom und Journalist)

Dafür verantwortlich ist unter anderem der sogenannte „Backfire-Effekt“ – vor allem für die Ablehnung von Fakten. Oder sagen wir besser: Für die Ablehnung von Informationen, die nicht unserer persönlichen Überzeugung entsprechen.

Das betrifft jeden von uns und auch, wenn wir das nicht so ohne weiteres ändern können, so hilft es doch, sich diesen Fakt immer mal wieder bewusst zu machen, wenn wir anderer Meinung als unser Gegenüber sind. Vielleicht bei einem ausgedehnten Spaziergang im Wald? Das tut nicht nur gut, sondern stärkt nebenbei auch noch unser Immunsystem, wie Forscher herausfanden.

Vom Wald – genauer dem Karswald ganz in der Nähe unserer Kelterei – spannen wir in dieser Saftpresse auch den Bogen zu Alfred Nobel. Wir verraten Ihnen, was den Erfinder des Dynamits mit diesem Fleckchen Natur verbindet.

Auch Gartenzeit ist wertvoll für Körper und Seele – ich habe mir im Sommer für meinen Garten einen Mini-Teich mit Solarspringbrunnen angeschafft. Das hat mir so gut gefallen, dass unser Firmenteich auch gleich eine Wasserfontäne bekam. Unglaublich, wie schnell sich die Wasserqualität verbessert hat!

Alles, alles Liebe für Sie, viel Vergnügen beim Lesen und bis zur nächsten Saftpresse,

Ihre Kirstin Walther

Tomatenleidenschaft

15.000 Tomatensorten gibt es weltweit. Rund 700 von ihnen hat Birgit Kempe in den vergangenen 30 Jahren gesammelt.

Birgit Kempe hat sich dem Erhalt alter und wilder Tomatensorten verschrieben. Davon profitieren auch viele Hobbygärtner.

Wer sich am Supermarkt-Regal umsieht, wird diese Größenordnungen kaum glauben können. In den Handel „schaffen“ es nämlich nur Tomaten, die lagerfähig sind und nachreifen. „Diese speziellen Züchtungen schmecken mir nicht“, sagt Birgit Kempe bestimmt. Das war vor drei Jahrzehnten auch ihre Motivation, sich intensiver mit den Pflanzen aus der Familie der Nachtschattengewächse zu befassen und Sorten zu erhalten, die sonst womöglich in Vergessenheit geraten würden.

Hellfrucht, Matina, Tamina und Goldene Königin gehörten zu den ersten Sorten in Birgit Kempes Sammlung. Kleingärtnern, die schon zu DDR-Zeiten aktiv waren, werden sich noch an sie erinnern. Inzwischen ist nicht nur die Sammlung von Birgit Kempe gewachsen. Die Dresdnerin hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Als ausgebildete Gärtnerin ermöglicht sie allen Interessierten den Zugang zur beeindruckenden Tomatenvielfalt.

Lesen Sie weiter auf Seite 7

Da kann kein privater Hobbyraum mithalten: Die Werkstattbereiche des Konglomerat e.V. im Rosenwerk halten Maschinen, Werkzeuge und Materialien bereit. Vereinsmitglieder und Externe können sie zu verschiedenen Tarifen nutzen.

Marke Eigenbau: Hier ist Platz für Tüftler

Hobeln, Lasern, Nähen, Fotografieren, Drucken, Fräsen, Löten – im Dresdner Rosenwerk hat der Konglomerat e.V. eine Werkstattlandschaft etabliert, die allen offen steht.

Bohren, Sägen, Schleifen, Hobeln: Die Holzwerkstatt im Rosenwerk erstreckt sich über 90 Quadratmeter. Wie in allen Werkstattbereichen gilt: Die Besucher arbeiten in eigener Verantwortung. Mitglieder des Konglomerat e.V. unterstützen auf freiwilliger Basis.

Als „Selbstmachzentrale“ bezeichnen die Initiatorinnen und Initiatoren die etwa 600 Quadratmeter großen Räume und Freiflächen im Karree zwischen Freiberger Straße, Jagdweg und Rosenstraße in der Dresdner Friedrichstadt. Seit Anfang 2015 stehen hier Geräte und Verfahren zur Verfügung, die über die Ausstattungsmöglichkeiten einzelner Tüftler weit hinausreichen. Insgesamt 12 Werkbereiche gibt es im Rosenwerk: Textiles, 3D-Druck, CNC-Fräsen, Lasercutting, Metall- und Maschinenbau, Holz, Kunststoffrecycling und -verarbeitung, Siebdruck, Digitaldruck, Fotostudio und Analogentwicklung, Elektronik sowie die Materialvermittlung.

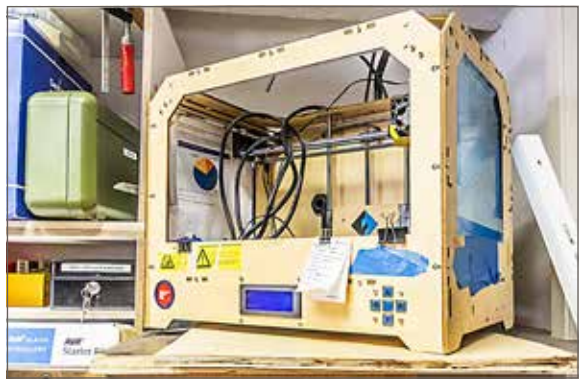
Die einzelnen Bereiche stehen zu bestimmten Werkstattzeiten offen, an denen jede und jeder vorbeikommen und sich unter Anleitung mit allem vertraut machen kann. Darüber hinaus gibt es verschiedene Möglichkeiten, auch an anderen Tagen und Zeiten selbstverantwortlich an eigenen Projekten zu arbeiten, z. B. über Abos für Vereinsmitglieder oder eine Zehnerkarte für alle. Neben diesen Tarifen fallen noch Nutzungsentgelte für bestimmte Maschinen wie CNC-Fräse oder 3D-Drucker an. Sowohl junge als auch ältere Menschen nutzen die Werkstätten, um Reparaturen durchzuführen oder neue Ideen umzusetzen. In den letzten Monaten wurden z. B. zahlreiche Vans ausgebaut. Richtung Weihnachtszeit wird die Zahl gelaserter Schwibbögen wieder zunehmen.

Mit der CNC-Fräse Ingeborg lassen sich computergestützt geplante Holzprojekte umsetzen.

Der Konglomerat e.V. hat mit dem Rosenwerk einen Ort geschaffen, an dem Einzelpersonen, Familien, zivilgesellschaftliche Akteure und Kunst- und Kulturschaffende eine Selbstmachkultur leben können und vom Austausch untereinander profitieren. Nachhaltigkeit und die Weitergabe von Wissen (Open Source) gehören dabei zu den Säulen des Projekts. Besonders anschaulich wird das z. B. im Bereich Kunststoffrecycling und -verarbeitung: Die Kunststoffschmiede ist eine offene Recyclingwerkstatt, in der sortenreiner Plastikmüll wieder in einen Rohstoff verwandelt wird. Geschreddert wird das Plastik z. B. mit Muskelkraft in einem selbstentwickelten Fahrradschredder. Der Rohstoff kann dann direkt vor Ort zu neuen Produkten verarbeitet werden. Die Formen dafür sind ebenfalls direkt von der Kunststoffschmiede entwickelt worden.

Gelegenheit zum Kennenlernen der einzelnen Bereiche ist übrigens nicht nur zu den offenen Werkstattzeiten. Auch den Tag des offenen Ateliers am 21. November können Interessierte zum Reinschnuppern nutzen!

Weitere Infos unter:
www.konglomerat.org



Die große Laderampe, hinter der sich die Werkstätten erstrecken, ermöglicht auch Projekte wie Van-Ausbauten. In der Kunststoffschmiede wird Plastik u.a. zu neuen Wäscheklammern recycelt. Zu den unzähligen Werkzeugen und Geräten im Rosenwerk gehört natürlich auch ein 3D-Drucker.

Saftiger Lohn fürs Ernten

Lohnmost-Sammelstellen

Sammelstelle	Obstannahme: Apfel	Obstannahme: Quitte (ab Mitte Okt.)
Kelterei Walther GmbH Am Gewerbegebiet 2 | 01477 Arnsdorf Mo 9 – 20 Uhr, Di 9 – 18 Uhr, Mi 9 – 18 Uhr	✓	✓
Familie Sengeboden-Mühle Bockmühlenstr. 52 | 01848 Cunnersdorf Sa 13 – 15 Uhr	✓	✓
Neuborthener Bauernmarkt Frau Stein Neuborthener Str. 14 | 01809 Borthen/Neuborthen Di 10 – 17 Uhr und Sa 10 – 12 Uhr	✓	✓
Getränkehandel Jäkel Oberdorf 5 | 01844 Oberottendorf Mo 15 – 18 Uhr	✓	✓
Dresdner Vorgebirgs Agrar AG **(Hänichener Landhandel)** Pulverweg 2a | 01728 Hänichen/Rippien Obstannahme: Mo 14 – 17 Uhr | Sa 8 – 11 Uhr Besonderheiten bei der Saftausgabe! Infos unter www.agrar-dresden.de/landhandel	✓	✓
Frau Evelyne Braune Dorfstraße 26 | 01768 Luchau Sa 8 – 14 Uhr und nach Absprache	✓	✓

Weitere Informationen zu den Lohnmostsammelstellen und Terminen für die Annahme finden Sie auf der Webseite der Kelterei Walther.

Herbst ist Lohnmostzeit. Wer reichlich Gartenobst geerntet hat, kann es in der Kelterei Walther jetzt gegen Säfte und Nektare eintauschen.

Äpfel und Quitten werden sowohl in der Kelterei selbst als auch bei verschiedenen Sammelstellen in der Region zu den jeweilige Annahmezeiten entgegengenommen (siehe nebenstehende Liste).

Damit das regionale Obst zu qualitativ hochwertigen Säften und Nektaren verarbeitet werden kann, sind bestimmte Voraussetzungen zu erfüllen: Die angelieferten Früchte müssen reif (Quitten erst ab Mitte Oktober) und erntefrisch sein und dürfen keine größeren Dellen oder Druckstellen aufweisen. Ist das der Fall, steht einem Lohnmosttausch nichts mehr im Wege.

Und so funktioniert's: Für das angelieferte Obst erhalten Kleingärtner und Obstbauern eine Gutschrift in Litern. Deren Höhe richtet sich nach dem aktuellen Umtauschsatz der Kelterei Walther, der auf der Webseite des Unternehmens abrufbar ist. Beim Einlösen der Gutschrift bezahlen die Obstlieferanten nur einen geringen Betrag für Pressung, Abfüllung und Verpackung.

Für ihre Gutschrift haben die Lohnmoster dann volle Auswahl in Walthers Saftladen: 16 verschiedene Fruchtsäfte, -nektare und Weine können mit nach Hause genommen werden, ganz egal, welches Obst man selbst angeliefert hat. Wer mag, kann die Saft- und Nektarsorten zuvor verkosten. Sofort entscheiden muss sich niemand: Die Saftgutschrift kann auch Stück für Stück im Lauf des Jahres eingelöst werden – gern einmal quer durchs Sortiment!

Aktuelle Infos unter: www.walthers.de/kelterei-walther/lohnmost/

Hier gibt's Walthers Saft

Dresden und Umgebung

Eine reiche Saft- und Nektar-Auswahl findet sich in allen Konsum- und Frida-Märkten, in Jacques' Wein-Depots, in vielen Rewe- und Edeka- sowie einigen real-Märkten.

Bundesweit

Jacques' Wein-Depots, Naturkostläden, Reformhäuser und Apotheken bieten eine gute Auswahl.

Shop-Suche

Im Webshop und im Blog der Kelterei kann jeder über eine PLZ-Suche Geschäfte in seiner Nähe finden, in denen Walthers Säfte verkauft werden.

Online-Bestellung

Selbstverständlich hat die Kelterei Walther auch einen Internetshop. Über diesen können Sie die gesamte Saftpalette sowie viele weitere Produkte ganz bequem bestellen und zu sich nach Hause liefern lassen.

amazon.de

Saft-Shopping ist auch bei amazon.de möglich. Hier funktioniert das Bestellen genauso einfach.

Saftladen

Im hauseigenen Saftladen der Kelterei Walther in Arnsdorf kann man das gesamte Saft-Sortiment direkt vor Ort verkosten.

Der Online-Shop unter www.walthers.de ist rund um die Uhr für Saftfreunde geöffnet.

Shop-Suche und Webshop: www.saftboxen.de

Papierloses Qualitätsmanagement erleichtert Arbeitsabläufe

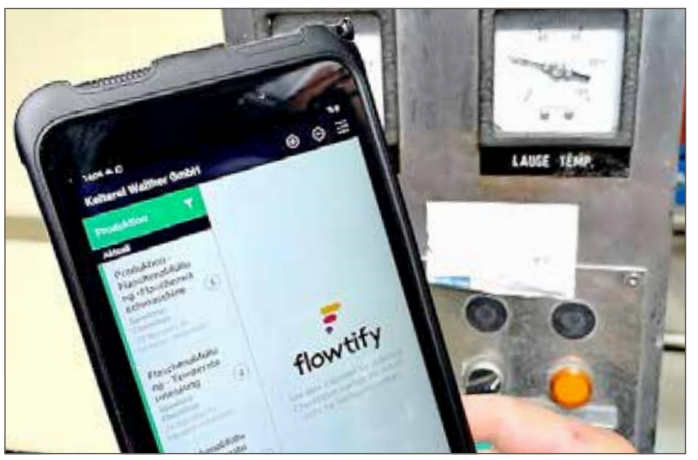
Betriebe wie die Keltere Walther haben Konzepte, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Um alle Schritte zu dokumentieren, nutzt das Unternehmen jetzt eine App.

Im sogenannten HACCP-Konzept sind z. B. alle Reinigungs- und Desinfektionsschritte festgelegt. Diese müssen auch regelmäßig dokumentiert werden. Während das in der Vergangenheit nur mit viel Papier vonstatten ging, erleichtert mittlerweile ein Tool zur digitalen Qualitätssicherung die Arbeit. Mit der App Flowtify kann das Kelterei-Team alle notwendigen Schritte via Tablet erledigen.

Listen werden digital geführt, benötigte Fotos direkt in der App erstellt. Das verringert den Aufwand deutlich und konzentriert alle Daten übersichtlich an einem Ort. Da die Kelterei Walther während der Produktion stets auch die Temperatur des Safts überwacht, kann sie nun auch diese Angaben digital verarbeiten.

Neben der Dokumentationsfunktion sendet die App auch Benachrichtigungen, sobald wichtige Dokumentationsschritte anstehen. Die Nutzung der App vereinfacht außerdem die Erstellung von Berichten für die Lebensmittelüberwachung: Diese werden per Knopfdruck zusammengestellt und ausgedruckt.

Da Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit in den vergangenen Jahren noch zugenommen haben, gewinnt die Optimierung der dazu notwendigen Prozesse für die Kelterei Walther an Bedeutung. Das papierlose Qualitätsmanagement erleichtert daher die tägliche Arbeit sehr.



In der App werden u. a. auch die Werte der Flaschenwaschmaschine sowie die Temperatur des Saftes beim Abfüllen dokumentiert.

Schule der Zukunft: Das Lernen lernen

In der Universitätsschule Dresden lernen Kinder seit 2019 jahrgangsübergreifend und projektbezogen. Noten gibt es ebensowenig wie die klassischen Ferien. Neue Lernformen werden wissenschaftlich begleitet.

Der Schultag wird in der Universitätsschule individuell mit Lernphasen und Ganztagsangeboten geplant. Phasen der An- und Entspannung wechseln einander ab. Jeder Einzelne kann sich in der Gemeinschaft entfalten.

Lernateliers ersetzen herkömmliche Klassenräume. Ein Schulneubau soll das Raumkonzept noch optimieren.

Dass Kinder von Natur aus neugierig sind und Tag für Tag Wissen in sich aufsaugen, ganz ohne, dass sie dazu gedrängt werden müssen, ist längst bekannt. Doch werden diese Erkenntnisse im deutschen Bildungswesen ausreichend berücksichtigt? Ist das schulische Lernen, wie viele von uns es kennen, noch zeitgemäß? Dieser Frage gehen Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen nach und zwar ganz praxisnah. In den vergangenen Jahren gab es zunehmend Interesse an der Gründung von Universitätsschulen als innovative pädagogische Projekte, in denen Schulpraxis und wissenschaftlicher Input die Schule der Zukunft gestalten, aber auch die Lehrkräftebildung an den Hochschulen modernisieren. Die Universitätsschule Dresden ist hier eine Pionierin bei der Umsetzung eines Konzepts, in dessen Zentrum der individuelle Entwicklungsweg im kooperativen Lernprozess in Form der Projektarbeit steht.

Im Schulhaus auf der Cämmerswalder Straße lernen in den kommenden Jahren Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 1 bis 10 (Grund- und Oberschule). Das Besondere: Es gibt keine festen Klassen und auch keine klassischen Schulfächer. Kinder angrenzender Altersgruppen arbeiten gemeinsam in verschiedenen Projektteams an einzelnen, oft selbst entwickelten Projekten. Verabredungen ersetzen den Stundenplan. Statt einem allgemeingültigen Lehrplan folgen die Kinder individuellen Lernpfaden. Arbeitsräume wie Werkstatt, Labor oder Küche ersetzen die gewohnten Klassenzimmer. Unterstützung beim Umsetzen ihrer Projekte finden Kinder bei den Mitgliedern ihrer Lerngruppe sowie bei erwachsenen Lernbegleiterinnen und -begleitern, wie Lehrkräfte hier genannt werden. Beziehung geht dabei vor Erziehung. Nicht frontal ausgerichtete Räumlichkeiten sowie eine Lern- und Schulmanagementsoftware helfen den Beteiligten ebenfalls bei ihrer Lernerfahrung.

Ausgehend von der kindlichen Neugier und Kreativität fördert diese Art und Weise des Lernens und Lehrens die individuelle Entfaltung in einem gemeinsamen Lernprozess. Selbstbestimmung, Eigenverantwortlichkeit und Kooperation ermöglichen den Kindern, das Lernen zu lernen.

Während die Kinder sowie Pädagoginnen und Pädagogen so neue Lern- und Lehrmethoden erarbeiten und erproben, begleiten die wissenschaftliche Leiterin des Schulversuchs Prof. Anke Langner und ihr Team an der TU Dresden diese wissenschaftlich. Zusätzlich fungiert die Schule bald als Aus- und Weiterbildungsort der TU Dresden für Lehrkräfte.

Kinder arbeiten an der Universitätsschule in Projektteams jahrgangsübergreifend zusammen und werden von Lernbegleitern und einem digitalen Lern- und Schulmanagementsystem unterstützt.

Gestartet ist die Universitätsschule 2019 mit 200 Kindern der Klassenstufen 1, 2, 3 und 5. Im aktuellen Schuljahr lernen hier bereits 500 Schülerinnen und Schüler der Stufen 1 bis 7. Bis 2025 sollen an der Universitätsschule die Klassenstufen 1 bis 10 angesiedelt sein. Ziel ist darüber hinaus die Einrichtung einer Gemeinschaftsschule mit gymnasialer Oberstufe, um das längere gemeinsame Lernen von Schulanfang bis -abschluss über die Grenzen der verschiedenen Schultypen hinaus zu ermöglichen. Das derzeit genutzte Schulhaus in der Cämmerswalder Straße wird bis dahin längst zu klein sein. Die Stadt Dresden ist gemeinsam mit der Schulgemeinschaft und den Forschenden an der TU Dresden auf der Suche nach einer Lösung. Eine endgültige Entscheidung ist noch nicht getroffen. Im Idealfall entsteht auf dem Schulgelände an der Cämmerswalder Straße ein zeitgemäßes Lernhaus. Unter https://bausteine.universitaetsschule.org sammelt die Schulgemeinschaft Spenden für die Realisierung des Projekts.

Und wie verhält es sich nun mit Noten und Ferien? Zensuren und Zeugnisse gibt es bis zur Klassenstufe 9 nicht. Stattdessen erhalten die Kinder einen Lern- und Entwicklungsbericht, der bei einem Schulwechsel aber auch in Noten übersetzt werden kann. Die Universitätsschule hat nur wenige feste Schließzeiten und ist somit ein ganzjähriger Lernort. Die Schülerinnen und Schüler buchen mit ihren Eltern ca. 35 Tage Urlaub pro Jahr – ganz nach ihren eigenen Planungen. Das heißt, es gibt weniger Urlaubstage als die üblichen Ferientage und die Schülerinnen und Schüler verbringen insgesamt mehr Zeit in der Schule – jedoch zugunsten eines entschleunigten Lernens ohne Hausaufgaben und ohne Arbeitsaufträge im Urlaub.

Als öffentliche und kostenfreie Grund- und Oberschule in städtischer Trägerschaft steht die Universitätsschule Dresden allen Kindern der Landeshauptstadt offen – unabhängig vom Schulbezirk.

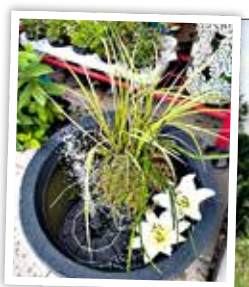
Weitere Infos unter:
www.universitaetsschule.org

Sonne bringt Fontänen zum Sprudeln

Springbrunnen sind nicht nur was fürs Auge, sie verbessern auch die Wasserqualität von Gartenteichen. Moderne Anlagen nutzen dafür die Kraft der Sonne.

Ausgestattet mit Solarzellen ziehen diese Springbrunnen die Energie für ihren Betrieb aus dem Sonnenlicht. Dadurch ist im Garten kein Stromanschluss nötig und laufende Stromkosten fallen auch nicht an. Einzig der Betrieb des Wasserspiels in den Abend- und Nachtstunden ist eingeschränkt. Wo es auch im Dunkeln plätschern soll, ist die Integration von Akkus möglich.

Seit diesem Jahr hat auch die Kelterei einen solchen solarbetriebenen Brunnen im Teich auf ihrem Grundstück installiert. Die sprudelnde Fontäne ist jedoch nicht nur ein Hingucker. Die ständige Bewegung des Wassers wirkt sich auch auf den Sauerstoffaustausch im Teich aus. Die Wasserqualität verbessert sich. Vorteilhaft ist das nicht nur angesichts der Eindämmung von Algenwachstum. Wer in seinem Gartenteich Fische beherbergt, erhöht mittels Springbrunnen auch deren Lebensqualität.



Eine solarbetriebene Wasserfontäne im Kelterei-Teich verbessert die Wasserqualität. Das entschleunigende Moment eines Wasserspiels genießt Kelterei-Chefin Kirstin Walther auch auf ihrer privaten Terrasse (kl. Foto).

An solarbetriebenen Fontänen kann man sich übrigens auch ohne eigenen Gartenteich erfreuen: Kostengünstige Varianten lassen sich beispielsweise auch in kleineren Gefäßen auf dem Balkon installieren – ähnlich eines Zimmerspringbrunnens. Dabei steht vorrangig der ästhetische und entspannende Effekt im Vordergrund. Ein kleiner Springbrunnen auf Balkon oder Terrasse wertet deren Gestaltung auf und das angenehme Plätschern sorgt beim Betrachter für Entschleunigung.

Der Wald als Kraftquelle

Wissenschaftler führen die positiven Wirkungen eines Waldbesuches u.a. auf Duftstoffe zurück, die von Bäumen ausgesendet werden. Zwei Tage Aufenthalt pro Monat in einem Waldgebiet sollen bereits spürbare Effekte aufs Immunsystem haben.

Pflanzen und Tiere nehmen Einfluss auf das menschliche Immunsystem. Auf welche Weise das geschieht und wie Menschen vom Waldbesuch profitieren, haben in den letzten Jahren Fachleute zusammengetragen.

Der österreichische Biologe Clemens G. Arvey entwickelt in seinem Buch „Der Heilungscode der Natur“ die Überlegung, dass die Naturentfremdung der industriell geprägten Gesellschaften krank mache. Die Hinwendung zur Natur dagegen begreift er als die Rückkehr zu einem Normalzustand: Der menschliche Organismus benötige zum korrekten Funktionieren die Einflüsse des natürlichen Lebensraumes.

Arvey trägt zahlreiche internationale Studien zusammen, die die positive Wirkung dieser Einflüsse belegen. So nehmen beispielsweise die natürlichen Abwehrzellen im Blut nach Waldbesuchen nachweislich zu, wie in einer japanischen Studie festgestellt wurde. Als Auslöser dafür haben Forscher Terpene ausgemacht. Diese gasförmigen Stoffe tauschen Bäume und andere Pflanzen untereinander aus und „informieren“ sich so gegenseitig z. B. über Schädlinge. Menschen atmen Terpene beim Waldbesuch ein – ihre Konzentration ist in „Nasenhöhe“ sogar am größten. Ebenfalls in Studien nachgewiesen wurde, dass nach Waldbesuchen die Konzentration des Stereoidhormon DHEA im Blut höher ist, als nach einem Stadtspaziergang. Das Hormon soll beim Schutz vor Herzerkrankungen eine Rolle spielen.

Tierbeobachtungen können Stress ebenfalls reduzieren.

Neben der Naturerfahrung beim Waldbesuch sieht Arvey auch im Kontakt zu Tieren Effekte für die menschliche Gesundheit: Die Beobachtung von Wildtieren reduziere beispielsweise Stresshormone im Blut. Beim Streicheln eines vertrauten Tieres werde das Bindungshormon Oxytocyn ausgeschüttet.

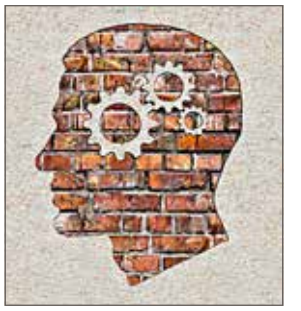
Aus diesen nachgewiesenen Wirkungen des natürlichen Lebensraums auf den Menschen leitet Arvey die Notwendigkeit ab, sich die Kraft der Natur künftig auch in der Medizin stärker zunutze zu machen.

Ein Blick in die deutsche Gesundheitsforschung lässt zumindest Ansätze erkennen, dass die in Japan schon weit verbreitete Waldmedizin auch hierzulande Anklang findet: Die Professorin Angela Schuh forscht an der Ludwig-Maximilians-Universität zur Waldtherapie und deren konkreten Nutzung für die Gesundheitsprävention (Buchtipp: „Waldtherapie – Das Potenzial des Waldes für die Gesundheit“). Fachleute und interessierte Laien können sich außerdem bereits zu Wald-Gesundheitstrainern ausbilden lassen. Auch eine Weiterbildung zum Waldtherapeuten ist angedacht.

Um in den Genuss der wohltuenden Waldluft zu kommen, muss jedoch niemand auf spezielle Fachleute warten. Der japanische Forscher Dr. Qing Li (Buchtipp: „Die wertvolle Medizin des Waldes“) empfiehlt zur Erzielung spürbarer Effekte, einmal im Monat zwei volle Tage in einem Waldgebiet zu verbringen und dabei so viel wie möglich an der frischen Luft zu sein. Auf geht’s!

Wenn Fakten zurückprallen

Schon mal erlebt? Sie unterhalten sich mit jemandem über ein Thema und derjenige vertritt Überzeugungen, die nachweislich Irrtümern unterliegen. Sie argumentieren daraufhin eng faktenbasiert und versuchen so, ihrem Gegenüber seinen Irrtum zu beweisen. Und was passiert? Er beharrt nur noch starrer auf seiner Einstellung. US-amerikanische Forscher bezeichnen das Phänomen als Backfire-Effekt. Er tritt insbesondere dann auf, wenn Überzeugungen emotional verankert und eng mit der eigenen Identität verknüpft sind. Wenn sich demnach innere Überzeugungen, an die man jahrelang geglaubt hat, argumentativ als Irrtümer herausstellen, setzt der Effekt ein und der Betroffene hält umso fester an seinen Gedanken fest.



Mauer im Kopf? Der Backfire-Effekt verstärkt nachweislich falsche Überzeugungen.

Umso wichtiger ist es, respektvoll miteinander im Gespräch zu bleiben. Erkennt man gewachsene Überzeugungen als Teil der jeweiligen Biografie an und kann vielleicht gegenüber Teilaspekten einer Aussage Verständnis aufbringen, fällt es andererseits dem Gegenüber womöglich leichter, Irrtümer als solche anzuerkennen.

In einem Video der ZDF-Sendung TerraX erläutert Wissenschaftsjournalist Harald Lesch den Backfire-Effekt: https://youtu.be/OQem_nMk65I

Mit digitalen Begleitern die Natur erforschen

Den Wald kennenlernen: Die Apps „Waldfibel“ und „BODENTIER hoch 4“ helfen bei der Wissensvermittlung. Interaktive Elemente sorgen für Kurzweil beim Waldspaziergang mit Kindern.

Mithilfe der digitalen „Waldfibel“ lassen sich zum Beispiel Baumarten bestimmen. Angaben zu Lebensalter und Höhe der einzelnen Bäume sind genauso nachzulesen wie der Anteil der einzelnen Baumarten am deutschen Wald. An seine Bewohner wird in der App ebenfalls gedacht. Vielfältige Informationen über Hirsch, Eichhörnchen und Co. ermöglichen Kindern und Erwachsenen, ihr Wissen zu erweitern. Gemeinsam können die Wanderer in der App außerdem ein Waldquiz lösen oder eine Baumhöhenmessung vornehmen.

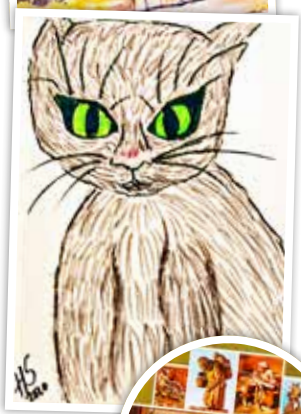
Während die „Waldfibel“-App mit der Baummessung den Blick nach oben lenkt, lässt sich mit der App „BODENTIER hoch 4“ das Leben im Waldboden erforschen.

Mit der App „BODENTIER hoch 4“ richten Waldbesucher den Blick nach unten: Mittels interaktiven, reich bebilderten Bestimmungsschlüsseln und Artenporträts lassen sich Großgruppen wie Käfer und Ameisen sowie ca. 260 heimische Doppelfüßer, Hundertfüßer und Landasseln kennenlernen. Eigene Funde können an eine Forschungsdatenbank gemeldet und dort kartiert werden.

Beide Apps sind kostenfrei und für iOS und Android verfügbar.

Kreative Leserreaktionen

Nach Erscheinen einer neuen Saftpresse nimmt die Postmenge im Kelterei-Briefkasten merklich zu. Zahlreiche Reaktionen flattern ins Haus, die nicht nur die Lösung des Kreuzworträtsels mitliefern, sondern auch Meinungen und Ergänzungen zu den Themen der Zeitung. Viele Einsendungen zeugen außerdem von der Kreativität der Leserschaft. Danke!



Digitales Leihen in Bibliotheken

Haben Sie schon einmal die virtuelle Zweigstelle Ihrer Bibliothek besucht? Ja, richtig gelesen: virtuelle Zweigstelle. Die Medienleihe via Internet erfreut sich steigender Nachfrage.

Bücher oder andere Medien ausleihen, ohne das Haus zu verlassen: So bequem ist der Besuch in den virtuellen Zweigstellen öffentlicher Bibliotheken. Voraussetzung dafür ist u.a. ein Nutzerausweis der jeweiligen Bücherei.

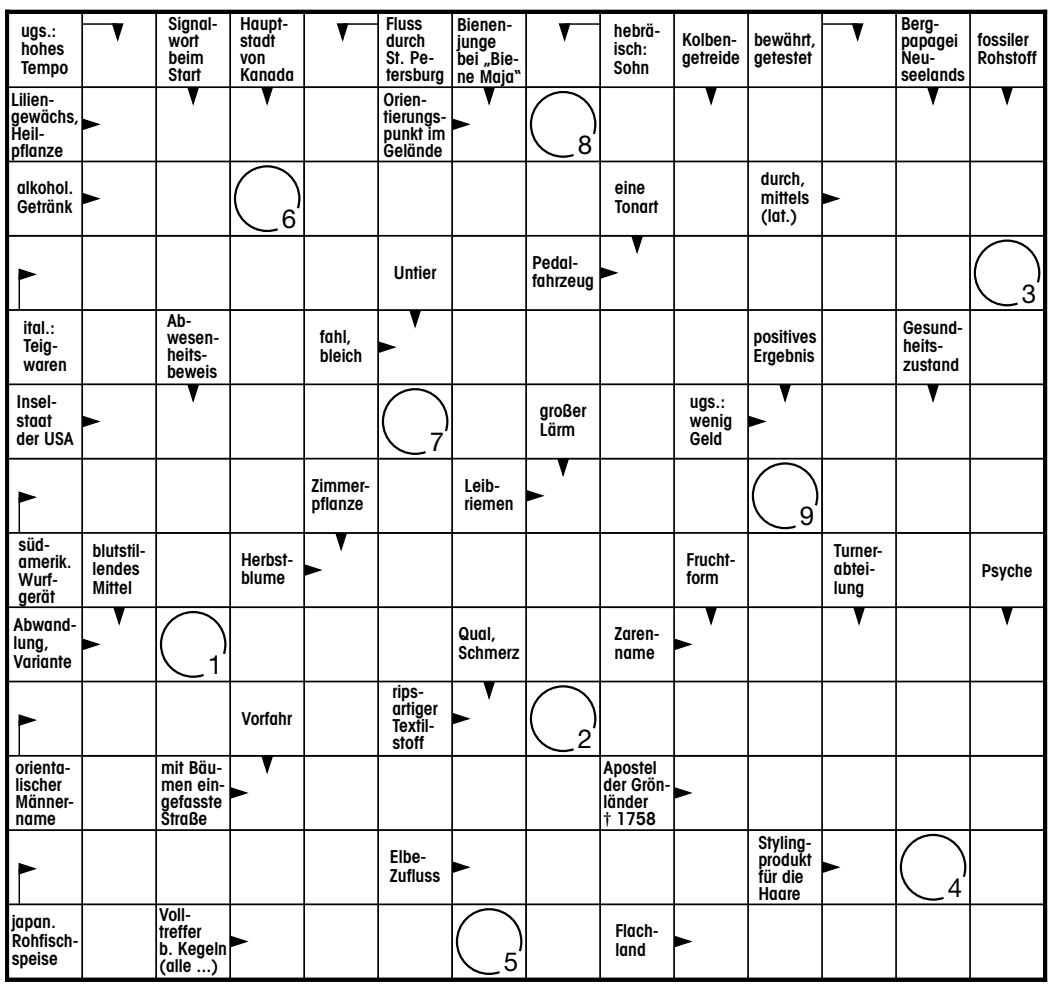
Bereits seit 2009 haben Nutzerinnen und Nutzer der Städtischen Bibliotheken Dresden die Möglichkeit, via E-Book-Reader oder Tablet auf digitalisierte Bücher zuzugreifen. Das eBibo getaufte Projekt umfasst inzwischen 33.819 Titel. Neben E-Books gehören auch Video- und Audiotitel zum Bestand. Bis einschließlich Juni verzeichnete die eBibo im laufenden Jahr bereits 190.830 Entleihungen. Mehr als 9.000 Personen nutzen via eBibo außerdem u.a. Musikstreamingdienste, eine interaktive Kinderbuch-App, ein Presseportal sowie E-Learning-Kurse. Seit Mai ermöglicht die eBibo Dresden auch den Zugriff auf den Filmkatalog Filmfriend. Via Browser oder Filmfriend-App kann aus aktuell 3.000 Videos ausgewählt werden – vom deutschen Film über internationale Arthouse-Kinotitel bis hin zu Kinderfilmen und -serien.

Der Filmfriend ist auch über einzelne Bibliotheken zugänglich, die sich zur Onleihe Oberlausitz zusammengeschlossen haben. 12 Bibliotheken zwischen Radeberg und Zittau ermöglichen ihren Nutzerinnen und Nutzern seit 2013 über ein gemeinsames Portal die Leihe digitaler Medien. Während der Bestand hier zum Start 2000 Medien umfasste, waren es Ende 2020 bereits 22.900. Die 12 Oberlausitzer Bibliotheken verzeichneten im Vorjahr 140.833 Entleihungen. Neben E-Books sind auch hier E-Paper, Hörbücher, Videos und E-Learning-Angebote verfügbar.

Die Voraussetzungen, um die virtuellen Angebote nutzen zu können, sind denkbar niedrigschwellig: Einzig die Mitgliedschaft in einer Bibliothek ist notwendig, um sich mittels Benutzernummer und Passwort einloggen zu können. Ein digitales Endgerät wie E-Book-Reader, Tablet, PC oder Smartphone sowie eine Internetverbindung ermöglichen den Zugriff auf die E-Medien rund um die Uhr.

Wer sich mit dem digitalen Leihen in öffentlichen Bibliotheken vertraut machen möchte, findet in Online-Tutorials und Nutzerforen Unterstützung. Auch die Bibliotheksteams vor Ort unterstützen bei Fragen rund um den Besuch der virtuellen Zweigstellen. Die eBibo Dresden bietet beispielsweise regelmäßige Sprechstunden in der Zentralbibliothek im Kulturpalast an, um z. B. auch bei Problemen mit E-Book-Reader und Co. Hilfestellung geben zu können.

Weitere Infos unter:
www.ebibo-dresden.de
www.oberlausitz.onleihe.de



1	2	3	4	5	6	7	8	9

Miträtseln und gewinnen!

Jetzt Rätsel lösen und mit ein bisschen Glück gewinnen! Wer die Saftpresse gründlich gelesen hat, wird kaum Mühe haben, das Lösungswort herauszufinden. Unter den richtigen Einsendungen werden diesmal verlost:

- **1 x 1 Jahresvorrat Walthers Saft (12 x 3 l)**
- **3 x 1 Buch „Der Heilungscode der Natur“ von Clemens G. Arvay**

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Senden Sie das Lösungswort mit Ihren vollständigen Adressdaten bis zum Einsendeschluss, dem 30. November 2021, an die **Kelterei Walther, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf** oder per E-Mail mit dem Betreff „Rätsel“ an die Adresse **saftpresse@walthers.de**

Bitte lesen Sie vor Ihrer Einsendung unsere Datenschutzhinweise. Diese finden Sie unter www.walthers.de/datenschutz

„Kurkuma“ lautete das Lösungswort des Rätsels in der letztjährigen Ausgabe der Saftpresse**.** Die glücklichen Gewinner der Preise sind: **Roswitha S. aus Dresden** erhält einen Jahresvorrat Walthers Saft. Je ein Buch „Glauben Sie nicht alles, was Sie denken“ von Valerija Sipos und Ulrich Schweiger haben gewonnen: **Steffen G. aus Dresden, Hannelore R. aus Dresden** und **Elfriede Q. aus Großenhein**. Ein Glas Manuka-Honig geht an **Lea L. aus Göda**. Herzlichen Glückwunsch!

IMPRESSUM

- **Herausgeber:** Kelterei Walther GmbH, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf
- **Redaktion:** Kirstin Walther (verantw.), Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf
- **Fotos:** Kelterei Walther | Werbeagentur Haas | TÜV SÜD | Maria Völzer | stock.adobe.com: Benjavisa Ruangvaree, DenisProduction.com, StockPhotoPro, WildMedia, tashatuvango, Jürgen Fälchle, CC-IMAGES, Antonioguillem
- **Produktion:** Werbeagentur Haas, Schützenplatz 14, 01067 Dresden
- **Druck:** DDV Druck GmbH, Meinholdstraße 2, 01129 Dresden

Red Dragon: Stabtomate mit tropfenförmigen, rotschwarzen Früchten. Pro Traube 5 bis 7 leckere Tomaten. Gewächshausanbau sinnvoll.

Miranda: Eine Spaliertomate für den Freilandanbau mit reichem Ertrag. Die 1 bis 1,5 cm großen Früchte färben sich außen gelb bis violett.

Grünes Zebra: Die aus Kalifornien stammende Stabtomate trägt gelb-grün gestreifte Früchte, die sehr süß und würzig-aromatisch schmecken.

Green Pearls: Die Wildtomate wird an einem Spalier angebunden und muss nicht ausgegeizt werden. Die Früchte werden olivgrün.

Paradiesische Gartenfrüchte in guten Händen

Die Vielfalt alter und wilder Tomatensorten ist riesig. Damit das so bleibt, gewinnt Gärtnerin Birgit Kempe regelmäßig neues Saatgut aus ihrer Sammlung von rund 700 Tomaten.

Banana Legs ist der Name der aus Australien stammenden Tomatensorte, die Birgit Kempe hier zeigt. Die Expertin baut diese Tomate von vornherein hängend an, da die Pflanze unter dem Gewicht ihrer Früchte zusammenbricht.

Pro Jahr baut sie etwa 200 bis 250 Sorten an. In ihrem Garten in Pesterwitz und in Gewächshäusern Dresdner Gärtnereien wachsen die Pflanzen nicht nur an Stäben empor, sondern entfalten sich auch an Spalieren. Buschtomaten, die normalerweise am Boden wachsen, kultiviert die Gärtnerin gern als Ampelpflanzen.

An den Trieben wachsen tropfenförmige, runde und ovale, sogar paprikaförmige Tomaten heran. Die Größen der Früchte variieren wie die Farben. Die Überzeugung reife Tomaten seien rot, verliert jeder, der einmal eine Tomatenausstellung von Birgit Kempe, ihren Onlineshop für Saatgut oder eines ihrer Seminare besucht hat: Gelb, Grün, Violet, Weiß, Orange und, ja, auch Rot strahlen die Früchte dem Betrachter entgegen, gern auch mehrfarbig gesprenkelt oder gestreift. Eine wahre Pracht, die nur noch von der Geschmacksvielfalt übertroffen wird.

„Saatgut von zweihundert weiteren Sorten habe ich noch unsortiert in Kisten stehen“, erzählt Birgit Kempe. Wann sie dazu kommt, diese in den Anbaureigen aufzunehmen, ist unklar. Denn zu tun gibt es auch so genug: Aussaat, Pflanzenproduktion, drei Verkaufstage pro Woche im Frühjahr plus der Onlineversand von Saatgut, Anbau und Pflege der Pflanzen, Saatgutherstellung, Tomatenausstellungen im Spätsommer und Herbst sowie Tomatenseminare bestimmen den Alltag der Dresdnerin.

Da der Erhalt der alten und wilden Sorten das oberste Ziel ihrer Sammelleidenschaft ist, gehört die Vermehrung des Saatguts zu den wichtigsten Aufgaben im Tomatenjahr. Dazu wird die Tomate aufgeschnitten und das Gallert mit den Samen in ein mit dem Tomatennamen beschriftetes Glas gegeben. Hinzu kommt die gleiche Menge Wasser plus eine Messerspitze Zucker. Dann wird das Glas zugeschraubt und geschüttelt. Nach zwei Tagen wird die Masse unter laufendem Wasser gesiebt. Die getrockneten Samen bewahrt Birgit Kempe in Tüten verschlossen an einem dunklen und trockenen Ort bei 10 bis 15 Grad Celsius auf. „Tomatensaatgut hält bis zu sechs Jahre“, erzählt sie. Aber auch älteres Saatgut keimt mit etwas Glück und Geschick noch. Birgit Kempe verrät den Trick: „Einfach die Samen auf feuchtem Küchenkrepp keimen lassen und dann das winzige Pflänzchen vorsichtig mit einer Pinzette in die Erde heben.“

Ansonsten sind Tomaten dankbare Gesellen: „Sie wachsen überall, nur sollten sie nicht auf Kartoffeln folgen“, sagt die Expertin.

Weitere Infos unter:
www.birgit-kempe-tomaten.de

Gelber Zapfen: Kleine spitze, eiförmige Früchte wachsen an dieser Spaliertomate. Sie sollte angebunden werden, um das Gewicht tragen zu können.

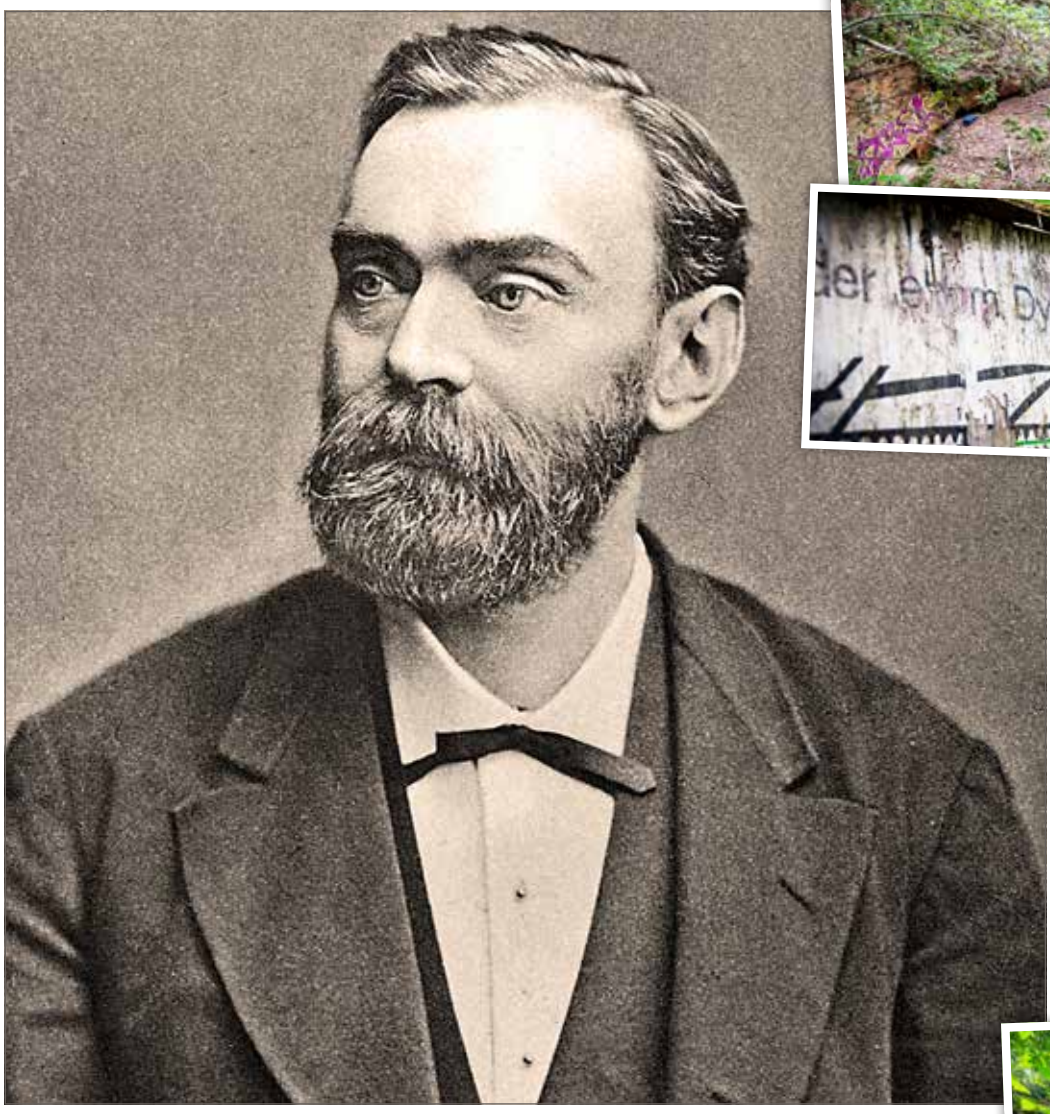
Brasilianische Wildtomate: Wächst im Freiland optimal am Spalier. Sehr widerstandsfähig gegen Braunfäule. Die Früchte werden 5 bis 10 Gramm „schwer“.

Dancing with smurfs: Spalierförmig gezogene Wildtomate, die auch hängend kultiviert werden kann. Hoher Ertrag der bis ins blaurot reifenden Früchte.

Bianca Cherry: Birgit Kempes Lieblingssorte schmeckt sehr süß und ist widerstandsfähig gegen Braunfäule. Anbau am Spalier ohne auszugeizen.

Explosiver Erfindergeist

Jährlich werden die Nobelpreise für Physik, Chemie, Medizin, Literatur und Frieden verliehen. Ihr Stifter Alfred Nobel erarbeitete sich das Kapital für die großzügige Preisvergabe durch die Erfindung des Dynamits.



Weil Dynamit weniger empfindlich als Nitroglycerin war und sich besser transportieren ließ, war Alfred Nobels Erfindung während der Industrialisierung stark nachgefragt.

Seine begüterte Herkunft ermöglichte dem 1833 geborenen Industriellensohn eine umfassende Ausbildung und ausgiebige Reisen quer durch Europa. Auf einer dieser Reisen lernte er 1850 den Entdecker des Nitroglycerins, Ascanio Sobrero, kennen. Während dieser die hochexplosive Flüssigkeit für nicht praxistauglich hielt, begann Alfred Nobel ab 1859 mit Nitroglycerin zu experimentieren. Sein Ziel: Die enorme Sprengkraft des Nitroglycerin nutzbar zu machen.

Noch bevor ihm das gelang, entwickelte Nobel bereits 1863 die sogenannte Initialzündung, bei der Explosionen mittels Sprengzünder ausgelöst werden. Erst 1867 fand Nobel in seiner deutschen Sprengfabrik Krümmel bei Geesthacht heraus, dass Nitroglycerin in Verbindung mit Kieselgur technisch nutzbar ist. Der aus Schalen fossiler Kieselalgen der norddeutschen Region gewonnene Rohstoff wurde zuvor als Dämmmaterial für Nitroglycerinbehälter genutzt. Nobel meldete internationale Patente auf „Dynamit“ an, wie er den kraftvollen Sprengstoff fortan nannte.

In Verbindung mit der Initialzündung hatte der Schwede wichtige Impulse für die Industrialisierung geliefert: Vor allem im Bergbau, in Steinbrüchen sowie beim Tunnel- und Trassenbau war Dynamit aufgrund seiner unvergleichlichen Sprengkraft stark nachgefragt. Dass es auch bei Attentaten zum Einsatz kam, war wohl einer der Beweggründe für Alfred Nobel, zum Ende seines Lebens eine ausgleichende Hinterlassenschaft einzurichten.

Auch der Briefwechsel mit Friedensaktivistin Bertha von Suttner soll der Idee Vorschub geleistet haben, die „Nobelpreise“ zu stiften. In seinem Testament verfügte der unverheiratet und kinderlos gebliebene Nobel, dass mit dem Großteil seines Erbes eine Stiftung zu gründen sei, die jährlich Preise an Personen vergibt, „die im vergangenen Jahr der Menschheit den größten Nutzen erbracht haben“.

1896 starb Alfred Nobel in San Remo. Wegen Erbstreitigkeiten konnte seine Stiftung erst 1900 gegründet werden. 1901 verlieh sie dann erstmals die Nobelpreise in Physik, Chemie, Medizin und Literatur sowie den Friedensnobelpreis. Während Dynamit schon längst nicht mehr gewerblich genutzt wird, haben die Nobelpreise bestand. Sie sind derzeit jeweils mit 10 Millionen schwedischen Kronen (ca. 982.000 Euro) dotiert. Die Preisträgerinnen und Preisträger werden im Oktober bekannt gegeben, im Dezember folgt die Preisverleihung. 1968 initiierte die Schwedische Zentralbank einen ebenfalls jährlich vergebenen Preis für Wirtschaftswissenschaften in Gedenken an Alfred Nobel. Zusammen mit diesem wurden zwischen 1901 und 2020 insgesamt 603 Nobelpreise an 934 Frauen und Männer sowie 28 an Organisationen verliehen.

Weitere Infos unter:
www.nobelprize.org

Wer durch den Karswald wandert, entdeckt die Überreste der Dynamitfabrik.

Alte Dynamitfabrik im Karswald

Auch im Karswald zwischen Rossendorf und Arnsdorf hat Alfred Nobel Spuren hinterlassen: Hier entstand Anfang der 1880er Jahre ein Produktionsstandort seiner Dresdner Dynamitfabrik AG mit Baracken, einem Kesselhaus mit Dampfmaschine, Labor- und Werkstattgebäuden sowie einem Arbeiterwohnhaus. Bereits 10 Jahre später wurde die Produktion jedoch an den Standort Freiberg verlegt. Später wurden die Gebäude zur Herstellung pharmazeutischer Produkte, nach 1945 als Umsiedlerlager und ab 1956 vom Kernforschungszentrum Rossendorf genutzt. Mit der Renaturierung des Areals 2010 erfolgte der Abriss der verbliebenen Gebäude. Heute hat der Wald das Gebiet zurückerobert. Überreste der Dynamitfabrik sind jedoch noch zu erkennen.

„Neue alte“ Sorten gibt’s jetzt in der Box

Die Kelterei Walther hat drei beliebte Sorten, die schon lange im Sortiment waren, neu aufgelegt. Sie sind jetzt in den praktischen 3-Liter-Boxen erhältlich.

Bereits seit Ende der 1990er Jahre bietet die Kelterei Walther die Getränkesorten Fruchtaktiv, Apfel-Kirsch und ACE-Vitamingetränk an.

Bisher wurden sie nur in Flaschen abgefüllt. Auf vielfachen Kundenwunsch hat die Kelterei Walther nun aber auch für diese Sorten Boxen gestalten lassen und die Abfüllung umgestellt. Ab sofort sind das Erfrischungsgetränk Fruchtaktiv, das Fruchtsaftgetränk Apfel-Kirsch und das ACE-Vitamingetränk also im Online-Shop der Kelterei Walther sowie im Einzelhandel in der praktischen pfandfreien 3-Liter-Box mit Zapfhahn verfügbar. Vorteil: Die Getränke sind so auch nach dem Öffnen ungekühlt drei Monate lang ohne Qualitätsverlust genießbar.

Endlich in der Box: Die Kelterei Walther kam dem Kundenwunsch nach und füllt drei „alte“ Sorten jetzt in den beliebten 3-Liter-Boxen ab.

○ Fruchtaktiv ist ein isotonisches Erfrischungsgetränk aus Apfelaft und Citrus-Saftkonzentraten – angereichert mit Vitaminen und Mineralien und damit ideal u.a. für Sportlerinnen und Sportler.

○ Das Fruchsaftgetränk Apfel-Kirsch ist ein leckerer, kalorienreduzierter Mix aus Sauerkirschnektar und Apfelsaft.

○ Das ACE-Vitamingetränk bringt Obst- und Gemüsegeschmack zusammen und ist angereichert mit Vitamin C, Vitamin E und Beta-Carotin.

Weitere Infos unter:
www.saftboxen.de